

Musterofferte



Neueröffnung mit Cocktail Prolongé

Status	Musterofferte
Datum	Sommer
Kunde	Anwaltskanzlei
Kontakt Segantini	Segantini Catering Ltd. Soodring 34 8134 Adliswil info@segantini.ch +41 44 771 11 33
Venue	Büroräumlichkeiten der Anwaltskanzlei 8000 Zürich
Gäste	120 Personen im Durchlauf
Bemerkungen	Dies ist eine Musterofferte ausgelegt für 120 Gäste. Dieses Angebot soll Ihnen einen Überblick über eine unserer Leistungen geben. Bitte beachten Sie, dass ein Anlass je nach Personenanzahl, Menu & individuellen Wünschen vom vorliegenden Beispiel abweichen kann. Es gelten die AGB's der Segantini Catering Ltd.

Zeitplan

15.30-16.30	Montage	Ausladen & Aufstellen gesamte Infrastruktur
16.30-18.30	Mise en Place	Feinarbeiten & Vorbereitung Getränke
18.30	Servicebriefing	mit allen Mitarbeitern in der ganzen Halle
ab 19.00	Eintreffen der Gäste	Haupteingang
19.00-21.00	Cocktail Prolongé	in den Büroräumlichkeiten
ca. 21.30	Ende der Veranstaltung	Berechnungsbasis
anschliessend	Demontage	Aufräumarbeiten, Material laden etc.

			Anzahl
Mineralwasser	Passugger & Allegra dekantiert in Glaskaraffen	100cl	30
Fruchtsäfte	Zitronenmelissenlimonade, frisch zubereitet	100cl	6
	Himbeer-Orangensaft, frisch gepresst	100cl	6
Softdrinks	Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Fanta	33cl	
Schaumwein	Franciacorta Brut Villa, Lombardia	75cl	14
Weisswein	Truttiker Pinot Blanc Niklas Zahner, Zürcher Weinland Traube: Pinot Blanc	75cl	16
Rotwein	Mas de Theyron 'Les Amandiers' Mas de Theyron, Languedoc-Roussillon Trauben: Merlot, Tempranillo, Grenache, Carignan	75cl	10

TOTAL AUFWAND GETRÄNKE APPROX. IN CHF
2'400.00

- Die Verrechnung der Getränke erfolgt nach effektiver Konsumation.
- Wir führen eine angemessene Reserve mit.
- Bei Eigenlieferung der Getränke verrechnen wir eine Handlingsgebühr von CHF 20.00 pro Gast.

kalte Delikatessen

Wir servieren Ihnen als mundgerechte Häppchen ab Plexitrays:

Tomatenpraliné mit Amarant
Erdbeergazpacho im Shotglas
Bresaolacannelloni mit Kräuterfrischkäse
Rindscarpaccio auf Rosmarinpolenta
Baby Crevetten auf Foccaciabrot mit Oliventapenade
Marinierter Lachs mit Zitronenthymiancrème auf Roggenbrot

5-6 Teile pro Gast

120

warme Delikatesse

Wir servieren Ihnen in weissen Keramikschälchen:

Hausgemachte Trüffelravioli mit Trüffelschaum & frisch gehobeltem Trüffel

Dazu servieren wir unsere Segantini Brötchen.

1-2 Schälchen pro Gast

120

TOTAL AUFWAND COCKTAIL PROLONGÉ APPROX. IN CHF**4'300.00**

- Gerne berät Sie unser Küchenchef Theo Hofherr für alternative Speisen.
- Alle unsere Speisen werden mit marktfrischen Zutaten im Hause bzw. direkt vor Ort zubereitet.

		Anzahl
Mobiliar	Garderobe für 120 Personen inkl. Kleiderbügel & Nümmerli	2
	Arbeits- & Buffettische	5
	Teakholzkuben als Stehtische	15
	Paravents als Sichtschutz	2
Tischwäsche	Servietten damast weiss für Service	15
	Tischtücher damast weiss für das Getränkebuffet	3
Gedeck	komplettes Gedeck Cocktail Prolongé Geschirr, Gläser, Servicetrays etc.	120
	Cocktailservietten mit passendem Band gebunden	
Dekoration	diverse Windlichter in verschiedenen Farben für auf die Stehkuben	
	einzelne Väschen mit saisonalen Schnittblumen für auf die Stehtische	15
Küche	komplette mobile Cateringküche Valentine, Wärmeboxen, CNS-Tische etc.	
	Wasser & Strom, bauseits	
Transporte	Transport Infrastruktur	
	Transport Lebensmittel im Kühlwagen	
	Parkbewilligung	n. Aufwand
	Rekospesen	n. Aufwand
Hygiene & Sicherheit	Reinigungsbox, Feuerlöscher, Apotheke etc.	
Entsorgung	Entsorgung & Recycling pro Gast	120

TOTAL AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX. IN CHF
4'100.00

		Std.	Anzahl
Montage	Personen 15.30-16.30	1.00	3
Mise en Place	Personen 16.30-18.30	2.00	4
Service	Chef de Service 18.30-21.30	3.00	1
	Commis de Rang 18.30-21.30	3.00	6
Küche	Chef de Cuisine 17.00-21.30	4.50	1
	Cuisinier 17.00-21.30	4.50	1
	Aide de Cuisine 17.00-21.30	4.50	1
Logistiker	Person 15.30-22.30	7.00	1
Anlassleitung	Anlassleitung 15.30-22.30	7.00	1
Demontage	Personen 21.30-22.30	1.00	5
Serviceuniform	weisse Bluse/ Hemd, schwarze Hose & Schuhe, beige Latzschürze inkl. Reinigung		8
Verpflegung	pro Mitarbeiter		13

TOTAL AUFWAND PERSONAL APPROX. IN CHF
4'200.00

- Die Personalkosten werden nach effektiv geleisteten Arbeitsstunden verrechnet.
- Die Anzahl der Service- & Küchencrew wird je nach bestätigter Gästezahl & Infrastruktur angepasst.
- Gemäss Arbeitsgesetz verrechnen wir ab 24.00 Uhr einen Nachzuschlag.

Zusammenfassung

	CHF
AUFWAND GETRÄNKE APPROX.	2'400.00
AUFWAND COCKTAIL PROLONGÉ APPROX.	4'300.00
AUFWAND INFRASTRUKTUR APPROX.	4'100.00
AUFWAND PERSONAL APPROX.	4'200.00
GESAMTVOLUMEN APPROX. IN CHF EXKL. 8% MWST	15'000.00
PRO PERSON	125.00

- Es gelten die beigelegten allg. Geschäftsbedingungen der Segantini Catering Ltd. in der Rechnungsstellung kann eine reduzierte Gästezahl, die nicht bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass gemeldet wird, nicht mehr berücksichtigt werden.

